



MENU DE LA VEILLE DE NOËL CHRISTMAS EVE MENU 24.12.2021

Amuse-bouche

Amuse-bouche

Saint Jacques rôties, mousseline de panais
et noisettes du Piémont, coulis de persil
Pan-seared scallops, mousseline of parsnip
and Piedmont hazelnuts, parsley coulis

Agnolotti aux morilles fraîches,
bouillon de champignons corsé
Agnolotti with fresh morels,
full-bodied mushroom broth

Suprême de chapon cuit en basse température,
foie gras poêlé, millefeuille de pomme de terre aux truffes
Slow-cooked capon supreme, pan-fried foie gras,
potato millefeuille with truffles

Bûche de Noël

Yule log

Mignardises

Petits fours

*En cas d'allergies ou intolérances, ce menu peut volontiers être adapté.
Des plats végétariens peuvent être préparés sur demande.
In case of allergies or intolerances, we are happy to adapt this menu for you.
Vegetarian dishes can be prepared upon request.*

Votre repas sera accompagné de musique festive live
Your dinner will be accompanied by festive live music

CHF 120.- par adulte / CHF 60.- par enfant (de 4 à 12 ans)
CHF 120.- per adult / CHF 60.- per child (from 4 to 12 years)

